

nudisco alimentos en conserva
canned foods



FICHE TECHNIQUE

N° de code : R&DFT5325

Olives noires entières 5/1
Calibre 24/26

CODE: **5325**

Date de mise
à jour :
29/05/2013

DESCRIPTIF

Ce produit est une conserve d'olives de la variété HOJIBLANCA qui ont été noircies par oxydation, mises en saumure puis stérilisées.

Origine : Cordoue (Andalousie-Espagne)

Dénomination légale : Olives noires en saumure

Marque : DIAMIR

Ingrédients

Olives de la variété HOJIBLANCA
Eau
Sel
Correcteur d'acidité : E270
Stabilisateur de couleur : E579

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Gout caractéristique d'une olive noire en conserve (goût peu marqué), texture ferme, couleur noire homogène avec un aspect brillant. Odeur typique de l'olive noire oxydée et stérilisée.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE DU PRODUIT FINI

Sel (% NaCl)	3% +/- 0.5
pH	6 – 8
Poids Brut :	4.550 Kg
Poids Net :	4.100 Kg
Poids net égoutté :	2.500 kg
Calibre :	24/26

nudisco alimentos en conserva
canned foods



FICHE TECHNIQUE

N° de code : R&DFT5325

Olives noires entières 5/1
Calibre 24/26

CODE: **5325**

Date de mise
à jour :
29/05/2013

VALEUR NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g

Energie	126 Kcal
Protéines	0.8 g
Glucides	6.3 g
dont fibres	3.2 g
Lipides	10.7 g
dont acides gras saturés	1.4 g
dont acides gras mono-insaturés	7.9 g
dont acides gras poly-insaturés	0.9 g

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critère de stabilité : Le produit devra être stable après application de la norme NF V08-402 du CTCPA
(Incubation à 37°C et 55°C pendant 7 jours)

MENTIONS SUR L'ETIQUETTE

- Appellation du produit
- Poids net
- Poids Net Egoutté
- Nom du fabricant
- Date Limite de Consommation
- Liste des ingrédients
- « e » métrologique
- Pays producteur
- Code EAN : 8436007953254
- Valeurs nutritionnelles

Langues : Français/Espagnol/Anglais

Mode de conservation

Conserver dans un endroit sec à l'abri du soleil et de l'humidité
Après ouverture, stocker le produit au réfrigérateur dans un récipient neutre (verre, métal ou plastique)
et consommer sous 2 jours.

 	FICHE TECHNIQUE		N° de code : R&DFT5325
	Olives noires entières 5/1 Calibre 24/26	CODE: 5325	Date de mise à jour : 29/05/2013

DLUO

3 ans à partir de la date de fabrication

Garanties / Certifications

Le produit est garanti sans OGM

Le produit n'a pas subi un traitement par ionisation

Contaminants et métaux lourds : le produit est conforme à la directive CE N°1881 du 19 décembre 2006

Pesticides : le produit est conforme au règlement CE N° 396/2005

Allergènes : peut contenir des traces de lactose

CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION

Référence	Poids net total de l'UVC	Poids net égoutté	Nombre d'unités lot	Nombre de lots par couches	Nombre de couches par palette	Nombre d'unités par palette
Boîte 5/1	4.1 Kg	2.5 Kg	3	11	5	165